

Осторожно холера!

По данным Всемирной организации здравоохранения эпидемиологическая ситуация в мире по заболеваемости холерой остается напряженной.

Наблюдается высокая активность эпидемиологического процесса в эндемичных странах Азии (Индии, Бангладеш, Таиланде) и Африки (Сомали, Бурунди, Замбии, Зимбабве, Нигерии, Эфиопии, Кении, Камеруне, Демократической Республике Конго, Мозамбике). С 2014 по 2023 годы холера зарегистрирована в 87 странах, 500 административных территориях, из которых 94 эндемичны. В 2023 году 38 стран сообщили о регистрации 856 тысяч случаев холеры.



Холера – это острая кишечная инфекция, возникающая в результате инфицирования человека бактерией *Vibrio cholerae*. Холерой могут заболеть и взрослые, и дети. Часто инфекция вызывает диарею, либо не имеет каких-либо выраженных симптомов проявления. Однако в 5-10 % случаев через 6 часов-5 дней после попадания в организм бактерии у пациентов развивается тяжелая водянистая диарея и рвота. В этих случаях потеря больших количеств жидкости может быстро привести к тяжелому обезвоживанию организма. При отсутствии надлежащего лечения может наступить смерть.

Заразиться холерой можно, используя загрязненную воду из открытых водоемов для питья, мытья посуды,

ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

овощей и фруктов, заглатывая ее во время купания. В неблагоустроенный колодец и водоемы возбудители холеры могут попасть со сточными, дождевыми и талыми водами, а также при стирке белья.

На пищевые продукты возбудители попадают с грязных рук больного или носителя. Наиболее опасны для заражения продукты, которые не подвергаются термической обработке. Особого внимания заслуживают морепродукты, которые могут быть выловлены в загрязненной воде и употребляться в пищу без достаточной термической обработки.

При контактно-бытовом пути заражение происходит преимущественно через грязные руки и окружающие предметы, загрязненные возбудителем.

Во время путешествия в страны, неблагополучные по холере, во избежание заражения необходимо помнить: что кушать безопасно только в определенных пунктах питания, где используются продукты гарантированного качества промышленного производства;

- опасно покупать лед для охлаждения напитков у продавцов уличной торговли, а также использование в пищу продуктов традиционной национальной кухни, продуктов с просроченным сроком годности, не прошедших гарантированную технологическую обработку, а также приобретенных в местах уличной торговли;
- для питья должна использоваться только бутилированная или кипяченая вода, напитки, соки промышленного производства и гарантированного качества;
- для мытья фруктов и овощей необходимо использовать только кипяченую или бутилированную воду;
- купайтесь только в водоемах, разрешенных для организованного отдыха.
- регулярно и тщательно мойте руки.

При своевременном и полном лечении после подавления инфекции наступает выздоровление. В настоящее время современные препараты эффективно действуют на холерный вибрион, а регидратационная терапия способствует профилактике осложнений.

Карина Михайловна Шершень, помощник врача-эпидемиолога.

Холера

чрезвычайно опасная болезнь, которая может вызывать тяжелую острую водянистую диарею

Заболевание можно предупредить:



соблюдая правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед едой, после посещения туалетов



мясо, рыба, морепродукты должны употребляться после термической обработки



употреблять для питья только кипяченую или бутилированную воду. Не употреблять лед, приготовленный из сырой воды



при ухудшении состояния здоровья во время или по возвращению из поездки обязательно обращаться к врачу



посещать только известные и зарекомендовавшие себя места общественного питания



фрукты, овощи хорошо промывать кипяченой или бутилированной водой



купаться только в бассейнах или специальных водоемах

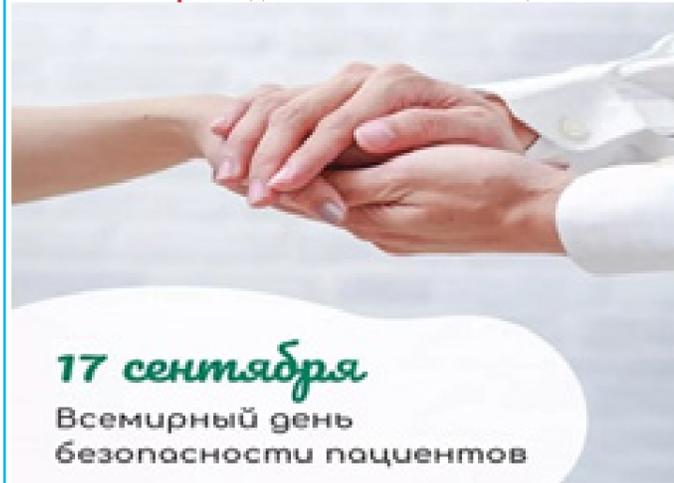


Информационный обозреватель

Государственное учреждение «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

Четверг 19 сентября 2024 года № 23 (470)

Всемирный день безопасности пациентов



Всемирный день безопасности пациентов отмечается 17 сентября.

Основная его цель – обратить внимание мирового общества на улучшение качества оказания медицинской помощи, разработку методов, которые позволят снизить до минимума негативное влияние на здоровье пациентов.

Это касается всех

Безопасность пациентов

Безопасность пациентов – основополагающий принцип оказания медицинской помощи.

Каждый год в преддверии Единого дня здоровья Всемирная Организация

Здравоохранения (ВОЗ) выбирает тему, которая станет лозунгом и призывом к действию на ближайшие 365 дней. Тема 2024 года «Улучшение диагностики для безопасности пациентов».

Целями Всемирного дня безопасности являются:

- повышение глобальной осведомленности об ошибках в диагностике, влекущих за собой причинение вреда пациентам;
- ознакомление пациентов с ключевой ролью правильной, своевременной и безопасной диагностики в обеспечении безопасности пациентов;
- предоставление пациентам и их семьям возможность активно взаимодействовать с медицинскими работниками для улучшения диагностических процессов.

Отношения между медицинским работником и пациентом являются центральной частью здравоохранения и медицинской практики. Они должны строиться на доверии, уважении, общении и взаимопонимании, что позволяет обеспечить высокое качество медицинского обслуживания.

ЕДИНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ

ния пациента и оптимальное функционирование врача. При этом доверительный аспект этих отношений должен быть взаимным: врач доверяет пациенту ту информацию, которая имеет отношение к данному случаю, а пациент, в свою очередь, доверяет ему некоторые подробности своей жизни, понимая, что врач обязан уважать его частную жизнь и не разглашать эту информацию третьим лицам.

Имеются данные о том, что партнерские отношения с пациентами при оказании медицинской помощи позволяют значительно повысить показатели безопасности и удовлетворенности пациентов и существенно улучшить результаты лечебно-диагностического процесса.

Для повышения уровня здоровья и эффективности лечебно-диагностических процедур, профилактики осложнений **разработаны рекомендации для населения**, так как каждый из нас является потенциальным пациентом.

□ Помните, что **основа вашего здоровья и благополучия – это профилактика заболеваний**, которая включает в себя целый спектр мероприятий: отказ от курения и злоупотребления алкоголем, поддержание нормального веса, правильное питание, двигательная активность, укрепление иммунной системы (достаточный сон, витамин Д3, минералов), соблюдение правил гигиены.

□ Старайтесь своевременно обращаться за медицинской помощью, чтобы не упустить время и не перевести проблему в хроническую.

□ При обращении за медицинской помощью к врачу давайте полную и точную информацию о своем здоровье и о возникших проблемах – это важно для постановки правильного диагноза.

□ Не стесняйтесь задавать вопросы, если вы пациент или родственник/законный представитель, чтобы получить больше информации о заболевании, его причинах и течении, о профилактике осложнений и правильной тактике при возникающих проблемах.

□ Информировать медицинских работников о любых отклонениях в состоянии Вашего здоровья или здоровья подопечного при получении медицинской помощи.

□ Узнавайте мнение другого специалиста, если нужно иметь больше информации для принятия решения о своем здоровье, и не забудьте обсудить это с вашим лечащим врачом.

□ Ведите себя вежливо и тактично. Помните, что грубое поведение может негативно сказаться на результатах лечения.

Не допускайте ошибок! Помните, что безопасность Вашего здоровья превыше всего!

Екатерина Дмитриевна Бич, помощник врача-гигиениста.

Профилактика – залог здоровья



В рамках реализации государственного профилактического проекта «Щучин – здоровый город», во время празднования дня города объединенного с районным праздником «Дожинки – 2024», специалистами Щучинского зонального ЦГЭ организована и проведена массовая акция «Профилактика – залог здоровья». Проведены: конкурс «Вакцинация» по разгадыванию кроссворда, индивидуальные консультации «Профилактика инфекционных заболеваний». Участникам активно принимавшим участие вручались призы.



ЩУЧИН - ЗДОРОВЫЙ ГОРОД



Лабораторный отдел Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению:

- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов: партия до 100 кг – 9 рублей 93 копейки, более 100 кг – 22 рубля 64 копейки;
- Исследование овощей и фруктов на наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 5 рублей 55 копеек, более 100 кг – 8 рублей 34 копейки;
- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов и наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 15 рублей 15 копеек, более 100 кг – 27 рублей 08 копеек;
- Исследование воды из колодца по микробиологическим показателям и на содержание нитратов – 10 рублей 88 копеек;
- Исследование воды из водопроводного крана по микробиологическим показателям и на содержание железа – 9 рублей 38 копеек;
- Радиологическое исследование лекарственного сырья - 13 рублей 12 копеек.

Более подробную информацию можно получить по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 20 6 56 «одно окно».

Отделение профилактической дезинфекции Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению и юридическим лицам:



- Дератизация (уничтожение грызунов) строений помещений), территорий;
- Дезинсекция против бытовых насекомых (уничтожение членистоногих) помещений и других объектов;
- Дезинсекция разовая против клещей и гнуса на открытых территориях;
- Дезинфекция разовая автотранспорта;
- Дезинфекция разовая шахтных колодцев;
- Продажа ядохимикатов против грызунов (крыс и мышей).

Стоимость каждой вышеперечисленной услуги согласно действующего прейскуранта тарифов на платные санитарно-гигиенические услуги.

Информацию по интересующим вопросам можно получить в отделении профилактики ГУ «Щучинский зональный ЦГЭ» по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 50 7 89.

Издатель: Государственное учреждение «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

Наш адрес: 231513, Гродненская обл., г. Щучин, ул. Мичурина, 26

E-mail: info@shcge.by

Ответственный за выпуск: Марианна Станиславовна Хвойницкая

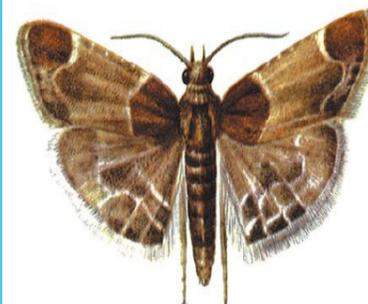
Телефон/факс: 8(01514) 20 1 73

Официальный сайт: <http://shcge.by/>

Тираж 200 экз.

«Пищевая моль» в продуктах питания

Под названием «пищевая моль» понимается несколько видов огневков – небольших бабочек, личинки которых едят практически все без разбору: крупы, муку, сахар, какао, орехи, сухофрукты, хлеб, сухари, печенье, не очень острые специи, немолотое зерно и др. У личинок разных видов имеются свои предпочтения в еде, в целом спектр продуктов питания у каждой из огневков широк.

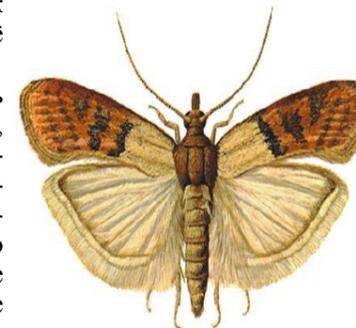


В квартире любой из видов пищевой моли питается практически любыми бакалейными продуктами.

Один из самых обычных в квартире видов пищевой моли – *мучная огневка*. Менее броская и более редкая в жилых домах – *огневка мельничная*. *Южная амбарная огневка*

имеет красивый рисунок на крыльях, вывести её сложнее всего.

В целом пищевая моль выглядит неприметно, бабочки неброских цветов и небольших размеров. Личинки пищевой моли – все на одно «лицо». Это небольшие (до 1,5 см) бело-желтые или бело-розовые гусеницы без каких-либо



волосков или выростов на тельце. Ведут скрытный и малоподвижный образ жизни. Попадают на глаза в зараженных продуктах, при выползании из тумбочек для укуливания. В этом случае они перемещаются по стенам и сильно привлекают к себе внимание. По внешнему виду определить принадлежность гусеницы к той или иной огневке невозможно, **но вывести их всех можно одними и теми же способами, видовую принадлежность личинок для этого определять не обязательно**. Оптимальные условия для развития бабочек – температура около 25° С и влажность порядка 50 %. Взрослые бабочки пищевой моли не питаются вообще – у них не развит ротовой аппарат и не функционирует пищеварительная система.

Основной вред пищевой моли заключается в порче продуктов питания. Зараженной молью бакалеей уже невоз-

можно питаться, а на промышленных складах зараженные продукты не годятся для продаж. Небрежность производителей и недобросовестность продавцов, пренебрегающих правилами обработки и хранения продуктов, очень часто приводит к появлению различных насекомых и паразитов.

На заметку: для многих – пищевая и вещевая моль очень похожи. Легче всего их отличить по местам встречи – вещевая моль редко попадает на глаза на кухне, а пищевая – наоборот, не мигает своим вниманием гардеробы и спальни.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

можно питаться, а на промышленных складах зараженные продукты не годятся для продаж.

Небрежность производителей и недобросовестность продавцов, пренебрегающих правилами обработки и хранения продуктов, очень часто приводит к появлению различных насекомых и паразитов.

Причины появления.

Если вы обнаружили на кухне пищевую моль, не торопитесь обвинять себя в неаккуратности и нечистоплотности. Насекомое могло достаться «в наследство» от предыдущих хозяев дома или квартиры, вы могли принести его из магазина вместе с мукой, крупами или печеньем. Они могли появиться при неправильном хранении.

Ничего не мешает ей попасть на Вашу территорию самостоятельно, через окно, дверь или вентиляционные отверстия. На новом месте моль разыскивает привлекательные для себя продукты и проникает в них, при необходимости – даже прогрызая полиэтиленовые пакеты.

Легкой и универсальной инструкции «как вывести «пищевую моль» не существует.

Профилактические меры по защите от заражения пищевой молью.

- тщательно проверяйте продукты при покупке;
- избегайте бакалейную продукцию с заведомо заниженной ценой;
- закупайте продукты питания в небольших количествах;
- соблюдайте условия и сроки хранения;
- сухие сыпучие продукты длительного хранения должны находиться в плотно закрываемых банках или контейнерах;
- используйте средства, отпугивающие моль.

Веществами, отпугивающими моль, являются сильно пахнущие травы (полынь, пижма, лаванда, розмарин), эфирные масла, свежие апельсиновые корки, хозяйственное и земляничное мыло, уксус, шишки конского каштана.

Бытовые средства борьбы с молью.

Проведите генеральную уборку – моль боится света и мыла. Кухонные шкафчики протрите как следует мыльным раствором. Особенно тщательно делайте это в углах и щелях, где могут храниться коконы насекомых. Помойте с хозяйственным мылом посуду, в которой хранились зараженные продукты.

Протрите уксусом все поверхности кухонных шкафов. Оставьте кухню проветриваться на пару часов.

Кроме того, все сухие сыпучие продукты длительного хранения должны находиться в плотно закрываемых банках или контейнерах. В противном случае, после попадания на них химических средств, продукты становятся опасными для здоровья и непригодными в пищу.

Марина Владимировна Петрашевская,
помощник врача-гигиениста.